

BIOTECNAL, S.A.

Dirección: C/ Cabrera, 9 - 11. Pol. Ind. Sudoeste; 08192 St. Quirze del Vallés (Barcelona)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **408/LE582**

Fecha de entrada en vigor: 05/03/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 31 fecha 09/12/2025)

Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación

Instalación I: C/ Cabrera, 9 - 11. Pol. Ind. Sudoeste; 08192 St. Quirze del Vallés (Barcelona)

Instalación II: C/ del Sol, 16, 1º 08201 Sabadell

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

INSTALACIÓN I

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA GENERAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto Grasas, aceites y derivados, Leche, productos lácteos y helados, Almidones, y féculas, Miel)	Humedad (materias volátiles) por gravimetría	PNT 2/08/003 Rev. 34 <i>Método interno</i>
	Grasa por gravimetría	PNT 2/07/002 Rev. 35 <i>Método interno</i>
	Proteína / Nitrógeno por volumetría (Método Kjeldahl)	PNT 2/16/006 Rev. 28 <i>Método interno</i>
	Cenizas por gravimetría	PNT 2/03/008 Rev. 22 <i>Método interno</i>
Pescado y productos de la pesca Carnes y productos cárnicos	Cloruros por volumetría	PNT 2/03/011 <i>Método interno basado en Orden 31-7-79 (BOE 29-08-79)</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Jamón curado	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad) por cálculo	PNT 2/19/018 Rev. 22 <i>Método interno</i>
	Salinidad por cálculo	PNT 2/19/017 Rev. 25 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas residuales	pH por potenciometría <i>(6 – 10 uds. pH) Aguas de consumo</i> <i>(4 – 10 uds. pH) Aguas envasadas</i> <i>(4 – 10 uds. pH) Aguas residuales</i>	PNT 2/16/013 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i> PNT 4/16/003 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i>
	Conductividad a 20 °C por electrometría <i>(130 µS/cm – 3000 µS/cm) Aguas de consumo</i> <i>(130 µS/cm – 12,0 mS/cm) Aguas residuales</i>	PNT 2/03/016 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i> PNT 4/03/008 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>
	Conductividad a 25 °C por electrometría <i>(140 µS/cm – 13000 µS/cm) Aguas residuales</i>	PNT 4/19/001 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>
Alimentos	pH por potenciometría <i>(2,00 – 13,00 unid. de pH)</i>	PNT 2/16/030 Rev. 17 <i>Método interno</i>
Detergentes y productos de limpieza, champú y gel de baño		PNT 2/16/037 Rev. 7 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo (excepto salidas de ETAP y depósito) Aguas emvasadas (excepto aguas minerales naturales emvasadas)	Turbidez por nefelometría ($\geq 1,0$ UNF)	PNT 2/20/008 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo (excepto salidas de ETAP y depósito)	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,1$ mg/l)	PNT 2/14/003 <i>Método interno basado en UNE-EN 26777</i>
Aguas emvasadas (excepto aguas minerales naturales emvasadas)	Amonio por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,15$ mg/l)	PNT 2/01/007 <i>Método interno basado en Standard Methods 4500-NH3 Nitrogen (Ammonia)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas residuales	Demanda Química de oxígeno (DQO) (≥ 30 mg O ₂ /l)	PNT 4/04/002 <i>Método interno basado en ASTM D1252 Método A</i>
	Sólidos en suspensión totales por gravimetría (≥ 2 mg/l)	PNT 4/13/002 <i>Método interno basado en UNE-EN 872</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos y aditivos alimentarios (excepto productos hidrolizados)	Determinación cualitativa de gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Límite de detección = 5 mg/kg gluten</i>	PNT 4/07/005
	Cuantificación de gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>(≥ 5 mg/kg gluten)</i>	PNT 4/07/002 <i>Métodos internos basados en Kit comercial</i>
Alimentos	Determinación cualitativa de huevo por ELISA sándwich <i>(≥ 0,5 mg/kg de huevo entero en polvo)</i>	PNT 4/08/003/A <i>Método interno basado en Kit comercial</i>
	Determinación cualitativa de leche por ELISA sándwich <i>(≥2,5 mg/kg de proteína de leche)</i>	PNT 4/12/004/A <i>Método interno basado en kit comercial</i>
	Determinación cualitativa de soja por ELISA sándwich <i>(≥2,5 mg/kg de proteína de soja)</i>	PNT 4/20/004/A <i>Método interno basado en kit comercial</i>

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	PNT 1/01/001 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C	PNT 1/05/010 <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT 1/12/014 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 11290-2</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT 1/12/003 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 11290-1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT 1/19/001 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
Alimentos	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp	PNT 1/03/026 <i>Método interno basado en Rapid'Campylobacter Agar</i>
Laminocultivos	Recuento de microorganismos a 30 °C	PNT 1/12/015/AE. Rev. 06 <i>Método interno</i>
	Recuento de enterobacterias	
Laminocultivos Placas de contacto	Recuento de <i>Listeria</i> spp	PNT 1/12/015/L. Rev. 03 <i>Método interno</i>
Hisopos y esponjas	Detección de <i>Listeria</i> spp y <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT 1/06/002 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 11290-1</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas	Recuento en placa de microorganismos a 22 °C y 36 °C	UNE-EN ISO 6222
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1
	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
<p>Aguas de consumo</p> <p>Aguas continentales tratadas: piscina, spa, torre de refrigeración, condensador evaporativo, diálisis, uso farmacéutico o dental, riego urbano (parques o campos deportivos), baldeo de calles, vehículo de limpieza viaria, lavado industrial de vehículos, procesos industriales)</p> <p>Aguas continentales no tratadas: superficial, río, lago, embalse, subterránea, captación, costera, transición, sistemas contra incendios, riego agrícola</p>	<p>Recuento de <i>Legionella spp</i> (filtración y elución)</p> <p>Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> por inmunoensayo</p>	<p>UNE-EN ISO 11731</p> <p>PNT 1/12/006 <i>Método interno basado en kit comercial(*)</i></p>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

INSTALACIÓN II

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS SENSORIAL

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Jamón curado	Valoración organoléptica Aspecto interno: <i>(escala discontinua 6 niveles)</i> Color de la parte magra Homogeneidad del color Aspecto brillante de la grasa Acortezado Olor: <i>(escala discontinua 6 niveles)</i> Olor Flavor: <i>(escala discontinua 6 niveles)</i> Flavor Sabor salado Textura: <i>(escala discontinua 6 niveles)</i> Textura homogénea Textura fibrosa Textura pastosa Reblandecimiento	PNT 15/19/001 Rev. 6 Método interno

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.